



*La terre nous façonne*

## Marc de Bourgogne

En Bourgogne on appelle « Marc » l'ensemble des résidus solides issus du pressoir, après pressurage des vins. Il s'agit des peaux des raisins, des pépins et des rafles (structures végétales des grappes). L'appellation « Marc de Bourgogne » correspond à l'alcool issu de la distillation du Marc. C'est un digestif sec. A la dégustation, notre Marc est rond et fruité ; il présente des belles notes de fruits secs, de miel et de réglisse. En bouche l'attaque est souple et la persistance impressionnante !

- ⊙ **Appellation :** Marc de Bourgogne
- ⊙ **Plage de consommation :** dès la mise en bouteilles et sans limite de date
- ⊙ **Température de service :** à température ambiante, voire légèrement chauffé dans le creux de la main
- ⊙ **Elaboration :** Le Marc est récupéré à la sortie du pressoir, puis réhydraté pour être distillé à l'alambic. Il en sort un alcool blanc titrant entre 40 et 50 %. Cet alcool est ensuite vieilli en fûts de chêne pendant au moins 10 ans, avant d'être mis en bouteilles

